

MENU BISTRO

DISPONIBLE DU LUNDI AU SAMEDI DE MIDI À 16H
LE DIMANCHE DE 14H À 16H

SOUPE DU JOUR	5
SOUPE À L'OIGNON à la bière rousse et au fromage l'Arrière-Cour de la Fromagerie du Rang 9	11
SALADE COLORÉE DE SAISON légumes frais sous diverses formes et vinaigrette à l'échalote et balsamique blanc	7
SALADE CÉSAR GRILLÉE DU MANOIR bacon croustillant, croûton à l'ail et huile d'olive, vinaigrette maison et câpres frites	10
CHAUDRÉE CRÉMEUSE DE FRUITS DE MER crevettes, pétoncles, moules, palourdes et cubes de pommes de terre	10
CREVETTES CROUSTILLANTES D'ARGENTINE Panko, mayonnaise épicée maison	15
DÉGUSTATION DE NOTRE FUMOIR : Caille fumée au bois de cerisier, truite confite au thé noir fumé lapsang souchong et salade d'endives rouges. Ricotta fumé et fruits de saison.	13
PLANCHE DE CHARCUTERIES MAISON Boudin blanc, parfait de foie de volaille au cognac et thym, rilette de pintade. Relish de betteraves et fraises, salade de mâche, raisins et pacanes caramélisées. Cornichons, confit d'oignons et canneberges.	12
POUTINE AU BOEUF BRAISÉ sauce BBQ maison sucrée et épicée. Fromage en grains fumé à l'érable.	18
TAGLIATELLE AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN sauce crèmeuse	16
PIZZA FINE AU JAMBON PROSCIUTTO fromage Fleur des Monts et roquette	15
ASSIETTE DE NACHOS sauce au fromage, servie avec crème sûre et guacamole	13
LES DÉLICES DE NOS FROMAGERIES RÉGIONALES (pour 2 personnes)	15
PANIER D'AILES DE POULET (12 MCX)	14
PANIER DE FRITES OU D'OIGNONS FRANÇAIS	5

D E S S E R T S

RENAISSANCE La fameuse tarte à l'érable revisitée, avec pommes et crumble de spéculoos. Glace à la vanille.	10
AVELANA Dôme à la crème de noisettes au cœur pur à la gianduia, avec caramel et fleur de sel.	9
BRITANIE Gâteau au vieux cheddar fumé avec sa confiture à la clémentine.	10

Servi seulement en salle à manger ou à emporter à la chambre
Service à la chambre, supplément de 2\$ par item. Commande minimale de 20\$.
(\$ Taxes et service en sus

BISTRO MENU

AVAILABLE MONDAY TO SATURDAY FROM 12PM TO 4PM
SUNDAY FROM 2PM TO 4PM

SOUP OF THE DAY	5
ONION SOUP with dark beer and l'Arrière-Cour cheese from the Fromagerie du Rang 9	
COLORED SEASONAL SALAD variety of fresh vegetables with shallots flavored, white balsamic vinegar dressing	7
MANOIR'S GRILLED CEASAR SALAD served with crispy bacon, fried capers, garlic and olive oil croutons topped with our house dressing	10
CREAMY SEAFOOD CHOWDER shrimps, scallops, mussels, clams and diced potatoes	10
ARGENTINA CRISPY SHRIMPS Panko, homemade spicy mayonnaise	15
CHARCUTERIE PLATTER White pudding, parfait of foie gras with cognac and thyme, guinea fowl rilette. Beets and strawberry relish, nut lettuce, grapes and caramelized pecans. Pickles, onion confit and cranberries.	12
TASTINGS FROM OF OUR SMOKER: Smoked quail with cherry wood, trout confit with smoked black tea lapsang souchong and red endive salad. Smoked ricotta and seasonal fruits.	13
BRAISED BEEF POUTINE Sweet and spicy BBQ sauce with maple smoked curd cheese	18
MUSHROOM AND PARMESAN TAGLIATELLE cream sauce	16
PROSCIUTTO HAM THIN CRUST PIZZA Fleur des Monts cheese and arugula	15
PLATE OF NACHOS with cheese sauce served with cream and guacamole	13
CHEESE FOOD PLATTER OF OUR REGION (for 2 people)	15
BASKET OF CHICKEN WINGS (12)	14
BASKET (FRIES OR ONION RINGS)	5

D E S S E R T S

RENAISSANCE The famous maple pie revisited, with apples and crumble of speculoos. Vanilla ice cream.	10
AVELANA Dome with hazelnut cream in pure heart of gianduia, with caramel and fleur de sel	9
BRITANIA Smoked old cheddar cake with clementine jam.	10

Served only in the dining room or to take to the room
Room service, additional charge of \$ 2 per item. Minimum order of \$ 20.
(\$CAD) Taxes and gratuities not included.